

## Zubereitung

Reis kochen. Es geht mit Reis aus dem Kochbeutel. Ästheten nehmen natürlich losen Thailändischen Reis. Wie der zubereitet wird, steht auf der Packung oder in jeden Kochbuch.



Fleisch - wenn gewünscht - vorab in mundgerechte Stücke schneiden, anbraten und beiseite stellen.

Gemüse waschen und ebenfalls in Stücke schneiden (Süßkartoffel schälen!) und kurz anbraten.

Vom Lemongrass die äußere Schicht entfernen und die Stängel in Stücke etwa 3 cm lang schneiden. Ingwer - wenn vorhanden - schälen und in Scheiben schneiden.

Dann sofort mit dem eigentlichen Curry im Wok oder Kochtopf anfangen:

Kokosmilch erhitzen und Currypaste sowie Zucker einrühren. Kurz aufkochen.

Wasser, Fisch- bzw. Sojasoße, Lemongrass, Ingwer und Bergamotteblätter zugeben. Noch mal aufkochen lassen.

Salzen und abschmecken.

Gemüse und Fleisch zugeben und etwa 5 bis 10

## Zutaten (4 Personen)

**1 Esslöffel Currypaste** (Asienshop, - auf Thailändisches Curry achten, es gibt auch Indisches, das zwar auch gut, aber eben nicht Thailändisch schmeckt. Gelbe Paste ist scharf, grüne sehr scharf und rote höllenscharf)

→ **Currypaste selbst gemacht**

**500 ml (halber Liter) ungesüßte**

**Kokosmilch** (aus Dose oder Tetrapack, im Asienshop und in vielen Supermärkten)

**2 Esslöffel Fisch- oder Sojasoße**

(geht auch ohne)

**1 Teelöffel Zucker**

**Salz** (reichlich, abschmecken, aber nicht versalzen)

**1 Spritzer Limette oder Zitrone**

**5 Stängel Lemongrass**

(Asienshop und teilweise Supermarkt)

**Ingwer und 4 Bergamotteblätter**

(geht auch ohne)

**1 Tasse heißes Wasser**

**etwas Zimt und/oder Koriander**

Einlage nach belieben: Ins Curry paßt, was schmeckt. In Thailand habe ich unten stehende Zutaten im Curry gefunden (Thai-Auberginen und Tomaten scheinen obligatorisch zu sein) und für 4 Portionen berechnet. Nicht alles hineinknallen, sondern möglichst 3 Gemüse und eine Fleischart

Minuten leicht köcheln lassen (bis das Gemüse gar ist).

Mit etwas Zitrone, Koriander und Zimt abschmecken.

Das war's!

Curry in Schälchen servieren. Den Reis auf einem Teller dazu servieren. Besonders effektiv ist es, den Reis in ein Schälchen zu portionieren und - wie mit einem Förmchen aus dem Sandkasten - kleine Halbkugeln auf dem Teller zu formen.

Gegessen wird mit Löffel und Gabel, Lemongrass, Ingwer und Bergamotteblätter nicht mitessen, sondern nur ablutschen.



auswählen:

**5 kleine grüne Auberginen**

(Asienshop) und/oder

**2 Paprika** und/oder

**4 große Champignons** und/oder

**2 mittelgroße Tomaten** und/oder

**1 Süßkartoffel** und/oder

**400 Gramm Shrimps** und/oder

**400 Gramm Hähnchenbrustfilet** und/oder

**400 Gramm Schweinefilet**

**Beilage: Reis** (was sonst)